

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu jenis keanekaragaman hayati yang tumbuh di Indonesia. Kopi di Indonesia banyak digemari oleh banyak orang mulai dari remaja hingga orang tua. Kopi memiliki daya tarik sendiri bagi kalangan muda, dapat dilihat rata-rata anak muda berkumpul di kedai-kedai kopi. Kopi yang cukup disukai di Indonesia yaitu kopi robusta sekitar 83% dan sisanya menyukai kopi arabika (Sudjarmoko,2013). Indonesia merupakan salah satu negara penghasil dan pengeksport kopi terbesar di dunia. Dari total produksi kopi robusta di Indonesia menghasilkan 600 ribu ton dari luas area 1,05 juta hektar. Kopi robusta ditanam di lahan dengan ketinggian 400-800 meter dpl (Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, 2014).

Kopi memiliki tingkat konsumsi yang cukup tinggi di Indonesia. Banyak masyarakat yang memulai bisnis di bidang kopi seperti membuka kedai kopi, membuat kopi *instant*, dan kopi bubuk. Kopi bubuk merupakan produk yang dihasilkan dari proses penggilingan biji kopi yang telah disangrai dan digiling sesuai dengan kebutuhan. Kopi bubuk sendiri dibedakan menjadi kopi bubuk halus, medium, dan kasar. Tingkat kehalusan bubuk kopi ini sesuai dengan selera masing-masing.

Kopi bubuk praktis jika dikonsumsi sehari-hari, karena hanya perlu dilakukan penambahan gula dan air panas. Dengan melihat masyarakat jaman sekarang yang suka serba praktis, maka dengan adanya kopi yang tinggal ditambah gula dan air panas akan sangat menghemat waktu dan mudah dilakukan. Kopi bubuk yang akan diolah yaitu kopi bubuk robusta yang memiliki peminat lebih banyak.

Kopi bubuk robusta memiliki peluang yang tinggi melihat daya tarik konsumen di Indonesia. Dengan melihat data penggemar kopi robusta memiliki persentase yang cukup tinggi maka perlu mendirikan usaha perseorangan “KopiKuy” yang memproduksi kopi bubuk robusta dengan bahan baku biji kopi robusta kualitas terbaik. Pemberian nama “KopiKuy” ini bertujuan agar dapat diingat oleh konsumen tentang produk yang dibuat. “KopiKuy” merupakan ajakan untuk meminum kopi, kata “Kuy” merupakan ajakan seperti ayo sehingga membuat konsumen mudah mengingat kopi bubuk robusta ini.

Lokasi produksi direncanakan di Jalan Dinoyo No. 36, Surabaya, Jawa Timur. Bahan baku yang digunakan berasal dari pasar terdekat di daerah Surabaya. Kapasitas produksi “KopiKuy” dirancang sebesar 100 kg bubuk kopi robusta/hari dengan jumlah kemasan 400 buah @250g/kemasan. Harga jual per kemasan yang ditetapkan adalah Rp 25.000,00. Pemasaran akan dilakukan melalui media sosial (LINE, WhatsApp, dan Instagram) dan promosi secara langsung ke konsumen. Target pasar yang dipilih adalah semua kalangan terdiri dari remaja hingga dewasa karena mayoritas masyarakat yang menyukai kopi adalah kalangan tersebut.

1.2 Tujuan

Melakukan perencanaan pendirian usaha perseorangan “KopiKuy” dengan kapasitas 100 kg bubuk kopi robusta/hari dan menganalisa kelayakan teknis serta ekonomisnya.